Mod. BK-30Y

PLANCHA PARA ASAR ANTIADHERENTE

BASE CERAMICA

Dimensiones: 28*28 cm

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Ase sus alimentos de forma ligera, sana, limpia y ecológica gracias a su base cerámica.

Gracias por la compra de esta plancha para asar. Por favor, lea este manual de instrucciones con atención y guárdelo en un lugar seguro para futuras consultas.
Con esta plancha, usted podrá preparar exquisitos platos de verduras, carne, pescado, creps... Además, gracias a su base cerámica, usted preparará estos platos de forma ligera, sana y limpia.

IMPORTANTES NORMAS DE SEGURIDAD:

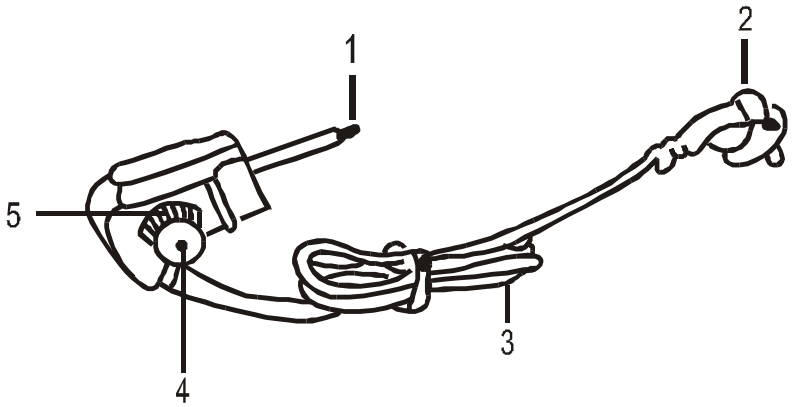
- Por favor, debe leer cuidadosamente y con atención este manual antes de utilizar su plancha de asar.
- Conecte solamente la unidad a un enchufe de toma AC. El voltaje que se muestra en la placa de la unidad debe coincidir con el voltaje de su suministro eléctrico. 230V.
- No curve nunca el cable.
- No deje nunca la plancha desatendida durante el uso.
- Mantenga los niños alejados de este aparato eléctrico. Preste especial atención cuando los niños estén en los alrededores.
- No toque nunca la superficie con las manos cuando esté enchufado, podría quemarse. y esté atento a que los niños no tocan la superficie.
- No deje el cable colgando sobre el filo de una mesa ó bajo riesgo que pueda tocar cualquier superficie caliente ó algún borde cortante.
- No toque nunca el cable eléctrico y el enchufe con las manos mojadas.
- Nunca sumerja la unidad, el cable eléctrico ó el enchufe en agua ó cualquier otro líquido. Existe un riesgo importante de cortocircuito eléctrico.
- Este aparato es para uso doméstico. No lo use en un lugar o situación expuesta a la lluvia, nieve, viento o cualquier otra inclemencia.
- Este aparato no está dirigido para usos comerciales.
- Compruebe el aparato, el cable eléctrico y el enchufe regularmente por si presentaran algún daño. No utilice la unidad bajo ninguna circunstancia si hubiera notado algún daño.
- Cuando la unidad esté dañada, solo puede ser reparada por el servicio técnico oficial. No intente reparar la unidad usted mismo.
- Coloque la unidad sobre una superficie resistente al calor.
- Durante el funcionamiento de la unidad se alcanzan altas temperaturas. Toque solamente la unidad por las asas ó agarraderas.
- El regulador de temperatura no debe entrar en contacto con la unidad. Quite el enchufe de la pared antes de quitar el regulador de temperatura.
- Si mueve la plancha mientras contiene aceite u otro líquido caliente, tenga cuidado de no verterlo ya que podría causar quemaduras.
- No lo coloque NUNCA cerca de una bombona de butano y cualquier otra fuente gas o electricidad
- No la coloque NUNCA cerca de papeles, periódicos, sobre mantees de tela, PVC o papel, en definitiva, cerca de cualquier material que pueda arder fácilmente.

DESCRIPICIÓN DE LA PLANCHA DE ASARð FUNCION Y PARTES

CONEXIÓN

Sensor de temperatura

1. Enchufe eléctrico
2. Cable eléctrico
3. Regulador de temperatura
4. Niveles de temperatura



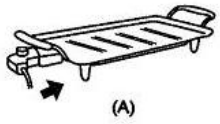
PREPARANDO LA UNIDAD:

Antes de utilizar la unidad por vez primera, limpie cuidadosamente la plancha. No utilice detergentes agresivos, cepillos con cerdas de metal ó nylon, ni tampoco utilice objetos puntiagudos tales como cuchillos ó espátulas para limpiar su unidad. Evite dañar la superficie de cocción. Seque siempre su plancha eléctrica después del limpiarla.

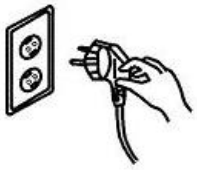
NOTA: En caso de presentar daños por mala manipulación del cliente, el aparato quedaría fuera de garantía.

CONEXION

1. Conecte el regulador de temperatura a la base de la plancha. Asegúrese que el enchufe está conectado correctamente.



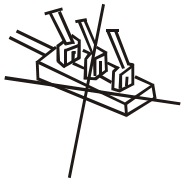
2. Conecte el enchufe a la toma de corriente.



3. Coloque el interruptor del selector de temperatura al nivel de calor "0". La temperatura del selector depende del tipo de comida, la luz del control de temperatura permanecerá encendida mientra la plancha esté enchufada.

ATENCIÓN:

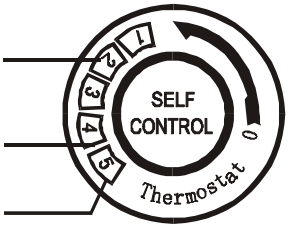
No utilice una alargadera con enchufes múltiples ó un cable de extensión para enchufar la plancha.



No tire nunca del cable para desenchufar la plancha, sujete el enchufe y tire.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

1. Limpie la superficie del recipiente de la plancha multiusos con un poco de aceite de oliva ó aceite para cocinar.
2. Coloque el regulador de temperatura al nivel deseado de calor. La luz de control se encenderá para señalar que la unidad está lista para el uso (ON).

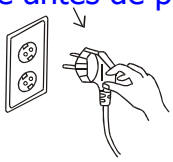


Temperatura C°	Tipo de comida
100 C°	Comida asada, pescado, carne, hamburguesa etc.
150 Cº	Tortitas, huevos, bacon, carne ahumada, fiambres, etc.

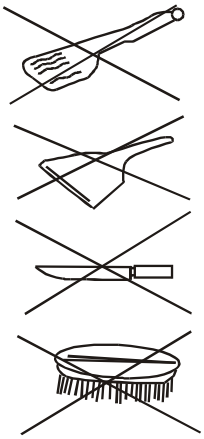
3. Llevará de unos 5 a 10 minutos tras encender la unidad, antes que la luz de control se apague. Entonces ahora podrá comenzar el cocinado de sus alimentos en la plancha.
4. Una vez que el cocinado de los alimentos se haya completado, la plancha se puede mantener caliente en un nivel suave.

DESPUES DE LA UTILIZACIÓN DE LA SARTÉN MULTIUSOS

Coloque el regulador de temperatura al nivel 0 y desenchufe la sartén multiusos del suministro eléctrico. Deje que la sartén se enfríe antes de proceder a su limpieza.



Una vez esté fría, limpie la base cerámica de la plancha con un paño o esponja suave. No utilice detergentes fuertes o abrasivos.



No utilice espátulas, cuchillos ni cualquier otro elemento metálicos o cortantes para limpiar la base cerámica de la plancha, no use cepillos de cerdas metálicas o de cerdas rígidas que puedan rallar la superficie y dañar la cerámica antiadherente de la plancha.

NO SUMERGA ESTE APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO
NO INTRODUZCA ESTE APARATO EN EL LAVAVAJILLAS

PARA SU SEGURIDAD

- Siempre ponga en funcionamiento el producto en concordancia con estas instrucciones.

PRECAUCIÓN: Por su seguridad, para reducir el riesgo de cortocircuito eléctrico, no abra ni quite las piezas interiores del producto. No haga ningún desmontaje de este aparato. Entregue el producto para su reparación al servicio técnico oficial. En caso que el aparato presente algún síntoma de manipulación ajena al servicio técnico oficial el aparato quedaría fuera de garantía.

Una vez que quiera deshacerse de este aparato, o de otro aparato electrodoméstico, no lo deposite en el contenedor de basura. Avise al servicio de recogida de su municipio para que sea recogido y tratado de la forma correspondiente, siguiendo las instrucciones de protección al medio ambiente.

ESPECIFICACIONES:

Votaje: 220-240V 50Hz Potencia 1.500W Temperatura máx.: 240º

ESTE MANUAL ES FIEL REPRODUCCIÓN EN CUANTO A CARACTERÍSTICAS, FUNCIONAMIENTO Y COSMÉTICA, DEL PRODUCTO QUE USTED HA ADQUIRIDO, SALVO ERROR DE IMPRENTA Ó TIPOGRÁFICO

LA ESPECIFICACIÓN, EL FUNCIONAMIENTO Y CARACTERÍSTICAS DE ESTE PRODUCTO ESTÁN SUJETOS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

IMPORTADO POR:

CIF: B-41241381

TLF. ATT. AL CLIENTE 902 110 909 www.grunkel.com

CE

GARANTIA grunkel

Datos para envío de la garantía de este artículo:

SERVICIO POSTVENTA DE ELECTRONICA S.L.

C/ Lonja, 1. P.I. PISA
41927 Mairena del Aljarafe
Sevilla

Fax: 954 183 143

E-mail: incidencias@spvelectronica.com

SAT : www.spvelectronica.com

Comercial : www.grunkel.com

NORMAS DE GARANTIA OFICIAL GRUNKEL

SERVICIO POSTVENTA DE ELECTRONICA S.L. emite el presente documento como garantía de calidad del producto que ha adquirido en los términos legalmente establecidos durante un periodo de dos años a partir de la fecha de la compra, por lo que se recomienda guardar el ticket o factura de compra original.

Esta garantía cubre la reparación de aparato por cualquier fallo causado por defectos de fabricación. No cubre las deficiencias o desperfectos ocasionados por negligencias, golpes, mal uso o manipulaciones indebidas, tensión o instalación incorrecta efectuada por instaladores ajenos al Servicio Técnico autorizado o por un Servicio Técnico No Autorizado. Tampoco cubre materiales sometidos a desgaste por su uso normal.

Ante incidencias que justifiquen el uso de esta garantía, se optará por la reparación, en los términos legalmente establecidos.

Esta garantía quedará invalidada:

- Si no se presenta el ticket o factura de compra original del aparato
- Si se modifican, alteran o sustituyen alguno de los datos de la misma, del justificante o ticket de compras.
- Si se manipulan o reparan tanto, el número o modelo, el número de serie o el propio aparato garantizado sin conocimiento del Servicio Técnico autorizado.
- Si carece de la firma o sello del establecimiento donde se ha adquirido.

Ante cualquier incidencia que pudiera surgir, podrá dirigirse al establecimiento donde lo ha adquirido o al Servicio Técnico oficial llamando al número que se menciona a continuación.

Atención al Cliente:
Tfno: 902 110 909
e-mail: incidencias@spvelectronica.com

TARJETA DE CONTROL PARA EL CLIENTE

Marca_____No. de serie_____

Modelo_____Fecha de compra_____

Género adquirido en_____

Firma del distribuidor

TARJETA DE CONTROL PARA REMITIR POR CORREO

Marca_____No.de serie_____

Modelo_____Fecha de compra_____

Nombre del comprador_____

Dirección _____

Población _____Provincia_____

Teléfono _____Adquirido en _____

Firma del distribuidor

Firma del usuario